

FAMILIA
Osborne - Osborne



SEMBRO

RUEDA 2022

La cosecha 2022

La cosecha de 2022 se caracterizó por un año climático cálido y seco. Aunque las lluvias durante la temporada de invierno crearon reservas para el resto del ciclo de crecimiento, la cálida primavera provocó una brotación temprana pero sana. El verano se caracterizó por altas temperaturas y falta de precipitaciones, lo que provocó una sequía severa. Esto condujo a una situación extrema durante el envero y la maduración. Sin embargo, estas condiciones también produjeron una excelente calidad de uva, gracias a la ausencia de enfermedades causadas por la humedad y al menor rendimiento por hectárea.

Viñedo de altitud: **785 metros**
Pluviometría: **300-500 litros/año**

Insolación: **2600 horas**
Inercia térmica día/noche: **+/- 20 grados**

El Vino

Este vino se ha elaborado con una maceración en frío con sus hollejos, prensado suave y desfangado en depósito. Crianza con sus finas lías de entre 3 / 4 meses. 85% Verdejo y 15% Sauvignon Blanc.

Nota de Cata

Bonito color amarillo pajizo. Aromas de frutas blancas y amarillas con notas vegetales y de heno. Matices que levemente recuerdan a la grosella negra, las especias y a la pimienta. En boca es fresco, frutal y con un buen recorrido proporcionando a la vez que sutileza esa longitud de su buena acidez. Un vino frutal y a la vez sutil por la combinación de la variedad Verdejo con el 15 % de Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13 % vol. pH: 3,26 Acidez: 5,35 g/l en H2T Azúcar residual : 1,8 g/L

